



STUDIO 14

rbb DACHLOUNGE

Speisen

Vorspeisen

Pulpo 17,50

Gegrillter Tintenfisch mit Tomatensalsa und Crème fraiche

Grilled pulpo with tomato salsa and Creme fraiche

Garnelen 17,50

In Chilli und Knoblauch gebratene Garnelen mit Crustini und Salat

Prawns fried in chilli and garlic with crustini and salad

Oriental Saté 15,50

Hähnchenspieße mit Wasabi, Erdnussoße

Chicken skewers with wasabi, peanut sauce

Pork 16,50

Geschmorter Schweinebauch mit Kürbis und Kimchi

Braised pork belly with pumpkin and kimchi

Malfatti 14,50

Italienische Spinat und Ricotta Dumplings mit Tomatensugo

Italian spinach and ricotta dumplings with tomato sauce

Hauptgang

Greenroom Vegan 15,50

Panierte Avocado, Wildkräutersalat, grünes Pesto Humus, balsamico Erdbeeren, Quinoa

Avocado, wild herbs salad, green pesto humus, balsamic strawberry, quinoa

Redroom Plate 22,50

Rinderfilet mit Selleriecreme und Wurzelgemüse

Beef fillet with celery cream and root vegetables

Heaven Sent 21,00

Französische Entenbrust mit Polenta und Kumquats

Duck breast with polenta and kumquats

Beilagen

Spinat	8,00
Rosmarinkartoffeln	8,00
Beilagensalat	8,00

Berlin Special

Berlin One and Only	9,50
Currywurst, würzige Sauce, Rosmarinkartoffeln	
<i>Currywurst (Berlin style Sausage) spicy sauce, rosemary potatoes</i>	

Desserts

Panna Cotta	7,50
American Cheesecake	7,50
Limetten Tarte	7,50
Rum Baba (am Tisch zubereitet)	11,50

Snacks

Käseplatte	
<i>Für 1P.</i>	15,00
<i>Für 2P.</i>	21,00
Tatar	
<i>Für 1P.</i>	16,00
<i>Für 2P.</i>	21,00

